

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Kepada Yth, Responden

di Tempat

Dengan Hormat

Saya mahasiswi S1 program studi kesehatan masyarakat Universitas Esa Unggul
Jurusan K3

Nama : Windi Yuniarti Putri

NIM : 20160301418

Bogor, 16 Oktober 2018

Bermaksud akan melaksanakan penelitian tentang “Gambaran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku *Personal Hygiene* Pada Penjamah Makanan di PT. X Tahun 2018”. Adapun segala informasi yang saudara/i berikan akan dijamin kerahasiaan karena itu saudra/I bebas untuk mencantumkan nama atau tidak. Sehubungan dengan hal tersebut peneliti meminta ketersediaan saudara/i untuk memberikan jawaban yang sebenar-benarnya dengan mendatangi kolom dibawah ini.

Atas ketersediaanya dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Responden

Peneliti

Lampiran 2 Lembar Pendoman Wawancara Penelitian

**PEDOMAN WAWANCARA GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR YANG
MEMPENGARUHI PERILAKU *PERSONAL HYGIENE* PADA
PENJAMAH MAKANAN DI PT. X TAHUN 2018**

Data Umum

Nama Responden :
Tingkat Pendidikan :
Usia :
Lama Bekerja :

Pengetahuan

1. Apa yang Bapak/ Ibu ketahui tentang perilaku personal hygiene? (informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)
2. Dari mana Bapak/ Ibu mengetahui tentang personal hygiene? (informan utama)
3. Bagaimana cara Bapak/ Ibu menjaga kebersihan dan kesehatan diri? (Informan utama)
4. Menurut Bapak/ Ibu, alat pelindung diri apa yang wajib digunakan pada saat pengolahan makanan? (Informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)
5. Dimana Bapak/ Ibu memakai seragam kerja? (Informan utama)
6. Menurut Bapak/ Ibu, bagaimana cara mencuci bahan makanan dan peralatan yang baik dan benar? (Informan utama)
7. Apakah ada perbedaan antara tempat pencucian bahan makanan dan peralatan? Jelaskan (Informan utama)
8. Apabila petugas penjamah makanan ada yang sakit, bagaimana tindakan Bapak/ Ibu? Dan penyakit apa saja yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan? (Informan utama)

9. Menurut Bapak/ Ibu pemeriksaan kesehatan apa saja yang sudah dilakukan? Jelaskan (Informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)

Pelatihan

1. Menurut Bapak/ Ibu, seberapa penting pelatihan tentang personal *hygiene*? (Informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)
2. Pelatihan apa saja yang sudah diberikan Bapak/Ibu berikan kepada penjamah makanan? (Informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)
3. Berapa kali dalam setahun pelatihan dilakukan? (Informan utama, informan kunci, informan pendukung)
4. Menurut Bapak/Ibu, apakah dampak dari pelatihan terhadap perilaku personal *hygiene*? (Informan utama, dan informan pendukung)

Perilaku

1. Sebutkan hal-hal apa saja yang tidak boleh dilakukan pada saat pengolahan makanan? Jelaskan (Informan utama, informan kunci, dan informan pendukung)
2. Bagaimana tindakan Bapak/ Ibu, apabila ada petugas catering yang terkena pisau? (Informan utama)
3. Menurut Bapak/ ibu, bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar? Kapan harus mencuci tangan?
4. Berapa kali Bapak/ Ibu mencuci pakaian kerja dalam seminggu? (Informan utama)
5. Bagaimana cara Bapak/ Ibu mengawasi perilaku penjamah makanan pada saat pengolahan dan penyajian makanan? (Informan kunci dan informan pendukung)
6. Apabila ada tindakan yang tidak sesuai bagaimana cara Bapak/ Ibu untuk memberitahu kepada petugas penjamah makanan? (Informan kunci dan informan pendukung)

7. Apakah dilakukan briefing HSE & sistem produksi makanan terhadap karyawan produksi? (informan utama dan informan kunci)
8. Bagaimana cara Bapak/ ibu dalam penggunaan alat masak (talenan dan pisau) apakah ada pemisahan untuk masing-masing jenis bahan? (Informan utama dan informan pendukung)



Lampiran 7 Lembar Telaah Dokumen Pengetahuan

Dokumen Kegiatan Penjamah Makanan di PT X

No.	Kegiatan	Pelaksanaan		Keterangan
		Ada	Tidak	
1	Penyuluhan <i>personal hygiene</i>			
2.	Pelatihan <i>personal hygiene</i> - <i>Food hygiene for food handler</i> - Higiene makanan untuk supervisor - HACCP (<i>Hazard analysis and critical control points</i>) untuk manager			
3	Pelatihan pemadam kebakaran			
4	<i>Safety briefing</i>			
5	Gerakan mencuci tangan			
6	Gerakan potong kuku			

Dokumen Pemeriksaan Kesehatan Penjamah Makanan di PT X

No.	Jenis pemeriksaan	Dilakukan	Tidak dilakukan	Keterangan	Hasil
1	Pemeriksaan kesehatan tiap bulan				
2	MCU				
3	Rectal swab				
4	Pemberian obat cacing				

Lampiran 8 Lembar Telaah Dokumen Pelatihan

Dokumen Pelatihan Penjamah Makanan di PT X

No.	Dokumen	Ada	Tidak	Keterangan
1	Program pelatihan			
2	Materi pelatihan			
3	Sertifikat pelatihan			
4	Laporan pelatihan			
5	Foto			

Lampiran 9 Lembar Observasi Perilaku

Lembar *Checklist* Perilaku Penjamah Makanan di PT X

No	Uraian	Ya	Tidak
1	Celemek dipakai pada saat bekerja		
2	Menggunakan tutup kepala pada saat bekerja		
3	Menggunakan masker saat menjamah makanan		
4	Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih yang mengalir, lalu mengeringkan tangan dengan tisu, setelah menjamah makanan		
5	Mencuci tangan yang benar dengan 6 langkah dan menggunakan air bersih yang mengalir, memakai sabun membersihkan telapak, pergelangan tangan, lalu mengeringkan tangan dengan tisu		
6	Menggunakan safety shoes yang tertutup dan kedap air, permukaannya halus mudah dibersihkan dan memiliki tumit yang rendah		
7	Menggunakan sarung tangan		
8	Tidak menggaruk anggota badan (kepala, telinga, hidung, mulut) saat bekerja		
9	Tidak batuk dan bersin di depan makanan		
10	Tidak berbicara saat menjamah makanan		
11	Kuku dalam keadaan pendek dan tidak bercat kuku		
12	Tidak makan/mengunyah saat bekerja		
13	Membedakan penggunaan alat untuk bahan makanan mentah, matang, hewani, sayur, dan buah.		

Lembar *Checklist* Sarana dan Prasarana di PT X

No.	Uraian	Ada/ Tidak	Jumlah	Keterangan
1	Loker			
2	Ruang ganti			
3	Ruang istirahat			
4	Westafel			
5	Baju kerja			
6	Celemek			
7	Penutup kepala			
8	Masker			
9	Sarung tangan			
10.	Sepatu safety			

Lampiran 10 Lembar Pemeriksaan Petugas Katering

FORM PEMERIKSAAN PETUGAS CATERING**PT. X****NO. MEDICAL RECORD :****Nama Petugas :****Tanggal Lahir : Umur : Tahun L / P**

Pemeriksaan Fisik		Tanggal Bertugas			
Keadaan umum	B/C/K				
Tekanan darah	mmHg				
Nadi	x/menit				
Suhu	°C				
Pernapasan	x/menit				
Berat badan	Kg				
Tinggi badan	M				
BMI = BB/TB^2	Kg/m ²				
Status gizi	B/C/K				
Keluhan sakit		Batuk pilek/ demam/ diare/ maag/ pusing			
		Lain-lain			
Pemeriksaan luar					
Mata	Normal/sakit				
Rambut	Pendek/ panjang Rapi/ tidak rapi				
Gigi	Berlubang/ karang gigi				

Pemeriksaan Fisik		Tanggal Bertugas			
Kulit	Bisul/ panu/ kurap/ luka/ pus/ lain-lain				
Telinga	Bersih/ kotor				
Kuku	Panjang/ pendek Bersih/ kotor				
Kesimpulan	Fit/ unfit				
Tindakan perbaikan/ pencegahan oleh paramedic					
Nama paramedik					



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas
Esa Unggul



Universitas Esa Unggul

Lampiran 11 Matriks Hasil Wawancara

Hasil Wawancara

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
Pengetahuan								
1.	Apa yang Bapak/ Ibu ketahui tentang perilaku personal hygiene?kebersihan diri sendiri,, kaya.. Mandi pake sabun, jangan mandi air doang... kebersihan rambut untuk perempuan lebih kebersihan di dalam jilbab sih	Kebersihan gigi, ketiak... takutnya ada bau-bau yang ga enak	Kebersihan baju,, baju kan juga harus ganti setiap hari,, di cuci...	Kalo laki-laki paling lebih ke kebersihan rambut, jenggot, kumis....	Kebersihan kaki, kaos kaki.. minimal 2 hari sekali.....	Kalo saya berpikirnya kebersihan perorangan itu mulai dari kerapihan... mulai dari pagi bangun tidur harus mandi. Jadi yang namanya personal hygiene atau kebersihan perorangan itu ke diri sendiri dulu mandi,, terus juga.. tentu aja sikat gigi, sabun, sampoan... hmmm terus juga kalo buat saya kuku,, kuku juga	Paling... ya kuku ga boleh panjang,, terus kaos kaki juga, mereka harus pakai kaos kaki sama dari segi pakaian kita ini juga yaa... apa sih.. harus bersih dalam berpenampilan itu aja sih paling yang sering saya cek.

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
							kebersihan pribadi ya, terus juga kuping, kebersihan telinga.. terus apalagi yaaa....	
2	Dari mana Bapak/Ibu mengetahui tentang personal hygiene?	Bagian GA... Bu Desi	Dari atasan saya, Bu Desi, Bu Ria bagian SHE	Tau informasinya dari dokter Vita pada saat saya ikut penyuluhan,, he eh	.. dari diri saya, itu pendapat saya aja..	Dari dokter Vita		
3	Bagaimana cara Bapak/ Ibu menjaga kebersihan dan kesehatan diri?	...mandi, sehari anjurannya 2x... tapi... kadang sehari sekali. Dingin.. Gosok gigi.. terus bersihin telinga setiap hari soalnya saya ga betah kalo udah gatal, potong kuku seminggu sekali aja.. kalo untuk kesehatan,, olahraga, senam biasanya, 1	Mandi sehari 2x, gosok gigi juga.. bersihin telinga 2x seminggu.. potong kuku seminggu dua kali,, olahraga.. senam di JGC setiap hari minggu	Mandi 2x sehari, gosok gigi yaa.. kadang-kadang,, 1x seminggu kalo buat bersihin telinga... olahraga paling senam aja	Mandi sehari cukup 2x.. gosok gigi.. kuku.. kalo udah di tegor baru potong.. bersihin kuping 2 minggu sekali.. olahraga futsal sama temen-temen.. bisa seminggu bisa 2x	2x.. kalo ga mandi bau,, berangkat harus mandi terus gosok gigi.. bersihin telinga 2 minggu sekali, potong kuku.. kalo liat kuku udah panjang dan sempet baru potong.. olahraga jalan aja sih mba he eh		

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
		minggu sekali						
4	Menurut Bapak/Ibu, alat pelindung diri apa yang wajib digunakan pada saat pengolahan makanan?	Masker, sarung tangan, sama...sepatu safety,, tapi saya ga pake mba abis ga betah	Sarung tangan, masker, celemek, sepatu safety	Celemek, masker, sepatu safety.. Cuma masker mba yang paling sering turun abis enggap kalo pake.	Topi, masker, sarung tangan, sepatu safety	Topi, celemek, sepatu safety	Dari atas,, mulai dari topi, masker, celemek, safety shoes.. seragam juga termasuk kedalam APD	Masker... Topi, masker, celemek, sepatu
5	Dinana Bapak/ Ibu memakai seragam kerja?	Seragam koki biasanya saya pakai dari rumah.	Seragam koki biasanya saya pakai dari rumah.	Dipakai dari rumah, biar ga ribet	Langsung dipakai dari rumah, biar sampe bisa langsung kerja.	Dipakai dari rumah.		
6	Menurut Bapak/ Ibu, bagaimana cara mencuci bahan makanan dan peralatan yang baik dan benar?	Untuk sayur pasti di air mengalir. Buat sayur sendiri ada yang dipotong dulu baru di cuci sama di cuci dulu baru di potong...	Sayur yang dicuci dulu baru dipotong seperti timun, sawi...Untuk peralatan dibuang sampahnya, diatur.. penggorengan-penggorengan.. yang plasti-plastik	Sayur yang dicuci dulu baru dipotong kaya daun bawang sledri..soalnya suka ada tanahnya mba hehe....	Kalo sayur tergantung jenisnya mba. Biasanya di cuci dulu baru di potong sih	Cucinya di air mengalir...		

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
			ditumpuk-tumpuk.. yang gelas yang piring dipisah.. dicuci dengan air dan sabun.					
7	Apakah ada perbedaan antara tempat pencucian bahan makanan dan peralatan?	Dipisah.. kalo bahan makanan ya bahan makanan.. kalo tempat cuci peralatan kan beda tempat.	Sayur, lauk hewani, nabati digabung.. kalo peralatan dipisah.	Ga ada pemisahan khusus sih, jadi kalo bahan makanan digabung kecuali peralatan	Pastinya dipisah dong..	Westafelnya kan banyak jadi bebas kalo buat pencucian bahan makanan, kalo peralatan baru dipisah.		
8	Apabila petugas penjamah makanan ada yang sakit, bagaimana tindakan Bapak/ Ibu? Dan penyakit apa saja yang dapat menyebabkan kontaminasi	Kalo ada yang sakit ya langsung disuruh pulang aja.. Sakit diare kali ya	Misalnya ada yang pucet ditanya duluan... kenapa pusing?? Penyakit apa yaa,, batuk, pilek	Biasanya sih langsung pulang..Luka korengan	Langsung disuruh pulang mba..Sakit HIV	Langsung di suruh pulang.. Penyakit apa ya mbaa?? Hmm....		

makanan?		Jawaban						
No.	Pertanyaan	Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
9	Menurut Bapak/ Ibu pemeriksaan kesehatan apa saja yang sudah dilakukan? Jelaskan	Medical check up,, sama setiap bulan biasanya disuruh ke klinik, ada cek pemeriksaan gitu	Medical Check Up, disini udah pernah....	MCU, setahun sekali biasanya...	... pernah, kaya kemarin itu apa ya lupa kaya kemarin apa namanya itu he em,, iya kaya gitu,, udah kemarin itu ada.	Pemeriksaan kesehatan... kaya mcu gitu kali yaaa.. sama biasanya dipanggil satu-satu ke klinik setiap bulan.	Pemeriksaan kesehatan, bagi penjamah makanan sudah ada,, mcu setahun sekali sama setiap bulan ada pemeriksaan khusus ke kantin seperti tekanan darah, pemeriksaan gigi, kulit.. gitu.. terus tadinya mau di adain pemeriksaan rectal swab, tapi kata dokter Vita di ganti sama obat cacing aja.. oh ya sama pemeriksaan EKG	... setau saya mcu sama pemeriksaan rutin sebulan sekali ke klinik.. khusus mcu setahun sekali aja

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
Pelatihan								
1	Menurut Bapak/Ibu, seberapa penting pelatihan tentang personal hygiene? Jelaskan	Penting.. soalnya saya ga ngerti apa-apa mba	Sangat penting..	Pelatihan... penting banget mba.	Yaa,, penting	Sangat penting.	Menurut saya sangat penting karena bisa menambah pengetahuan tentang personal hygiene dan cara mengolah makanan yang baik dan benar..	Kalo menurut saya sih itu emang sangat penting... itu lebih ke dasarnya banget sih.. ke kesehatan, kebersihan lah.. secara kita menyiapkan makanan untuk ribuan karyawan,, memang harus bener-bener bersih dan steril sih ya.. itu sangat penting banget sih buat saya.
2	Pelatihan apa saja yang sudah diberikan Anda berikan kepada	Tentang hygiene sama dr. Vita udah 3 kali....	Penyuluhan tentang hygiene, satu tahun sekali	Ada tentang personal hygiene.	Tentang personal hygiene sama training pemadam yang	Penyuluhan personal hygiene aja sih....	Paling penyuluhan tentang personal hygiene, gerakan	Tentang personal hygiene sama dokter Vita

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
	penjamah makanan?				pernah saya ikuti.		cuci tangan, gerakan potong kuku... sama training pemadam.	
3	Berapa kali dalam setahun pelatihan dilakukan?	setahun sekali....	berapa yaaa? Lupaa.. terakhir sih dua minggu yang lalu.	setahun sekali.	setahun sekali.. buat ngerefresh ingetan.. he eh	rutin satu tahun sekali pasti dilakukan.	pelatihan dilakukan rutin setahun sekali, kalo gerakan potong kuku dilakuin pas awal-awal.. jadi masing-masing dikasih alat pemotong kuku satu-satu..	setahun sekali biasanya mba, kalo untuk bulannya tergantung sesempetnya aja
4	Menurut Bapak/Ibu, apakah dampak dari pelatihan terhadap perilaku personal hygiene?	Diterapin, tapi yang paling sering diingetin masker..... masker sih nempel tapi jarang pada ditutup, saya bilang tutup aja di bawah hidung biar ga pengap	Paling jadi lebih bisa belajar cara motong sayur yang baik dan benar	Jadi lebih baik dalam pengolahan... walaupun masih sedikit-sedikit.	Diterapin sama apa yang kemarin udah dr. Vita ajarin... mana yang bener... mana yang ga boleh.	Dampaknya apa yaa???.... jadi lebih tau pentingnya kebersihan makanan dan cara cuci tangan yang baik dan benar.		Saya sih sebenarnya setiap hari selalu ngingetin.. untuk masker terutama.. masker, kaos kaki.. memang faktor

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
								kebiasaan.. jadi ya setiap pagi kita selalu ngingetin... tiap pagi kalo masuk.. ayo masker.. ya mereka sih nyantolin dihidung.. tapi gatau lah kalo saya lagi ke dalem.. tau-tau diturunin..
Perilaku								
1	Sebutkan hal-hal apa saja yang tidak boleh dilakukan pada saat pengolahan makanan? Jelaskan	Main handphone, banyak ngobrol...	Megang kaki, berbicara kencang karena takut muncrat...	Main handphone,, soalnya setiap baru mulai pengolahan handphone langsung di kumpulin. apa ya,, Bercanda, harus fokus.	Bicara kencang... kalo bicara kencang takut ganggu fokus yang lain aja sih	Bersin, batuk, menggaruk.	Yang pasti sih hp...

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
2	Bagaimana tindakan Bapak/ Ibu, apabila ada petugas catering yang terkena pisau?	Pastinya diobatin dulu... baru boleh kerja lagi	Dibersihkan dulu,, diobatin dulu.. ada kotak p3k, diobatin.. kalo ada hansplas ya dibungkus pake hansplas	dipakein hansplas	dibersihkan terus dikasih hansplas... baru kerja lagi.	di cuci dulu.. terus ambil hansplas di kotak P3K.		
3	Menurut Bapak/ ibu, bagaimana cara mencuci tangan yang baik dan benar? Kapan harus mencuci tangan?	Pas mau mulai masak.. kan cuci tangan dulu tuh, terus 6 langkah cuci tangan gitu kan mba,, dipraktekin,, ga usah.. heem,,	Sehabis menggaruk, sama sebelum bekerja... Ada 10 langkah kalo ga salah... satu nuang sabun, di gosok.. telapak tangan di gosok-gosok kiri dan kanan.. terus jari-jarinya digosok-gosok juga,, sela-sela jari.. kukunya di gosok-gosok juga,	kalo terkena bahan kotor, itu kita harus cuci tangan.. ada 8 langkah ya mba...	abis pegang sampah sama abis cuci peralatan.. cuci tangan ada 9 langkah setau saya he eh	abis pegang sampah, pokonya kena bahan-bahan yang kotor itu cuci tangan.. ada 9 langkah kalo ga salah.. hee lupa lagi,,		

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
4	Berapa kali Bapak/ Ibu mencuci pakaian kerja dalam seminggu?	Setiap hari, jadi kita punya tujuh seragam.	Setiap hari kalo ganti seragam mba, tapi dicucinya kadang 3 hari sekali.	Setiap hari.. seragamnya kan beda-beda tiap hari,, kadang batik,, kadang kaos polo,, kadang baju koki.. banyak deh.	Setiap hari....	Setiap hari, tapi saya suka stok celemek diloker.. jadi kalo lupa atau ketinggalan bisa pake celemek yang kemarin-kemarin.		
5	Bagaimana cara Bapak/ Ibu mengawasi perilaku penjamah makanan pada saat pengolahan dan penyajian makanan?						Kalo dari tim SHE ada satu orang yang betugas bagian safety patrol di kantin setiap hari..”	Sebenarnya sih itu pagi aja ya pada saat mau proses bahan-bahan... pemotongan, terus perendaman air.. kaya gitu aja sih..
6	Apabila ada tindakan yang tidak sesuai bagaimana cara Bapak/ Ibu untuk memberitahu kepada petugas						Di tegur, tidak ada sanksi khusus ... Cuma dari pihak kami memberitahu mana yang sesuai	Pastinya sih ditegur secara langsung, tidak ada peringatan... terus kalo misalnya

	penjamah makanan?					dengan prosedur	<p>ketahuan ada yang tidak pakai kaos kaki.. sanksinya sih paling kaya sesama rekan aja,, disuruh peringan safety.. safety keamanan... kaya gitu-gitu.. jadi kan mereka itu kurang pahan,, jadi kita harus... pokoknya kalo pakai kaos kaki mereka harus paham safety first itu apa aja. Jadi mereka harus nyebutin.. nah itu kan mereka jadi mungkin karena ga mau nyebutin, jadi mereka mau pakai kaos kaki.. gitu.. nerapin kaya ke disiplinan disiplin juga.</p>
--	-------------------	--	--	--	--	-----------------	--

No.	Pertanyaan	Jawaban						
		Informan 1 (informan utama)	Informan 2 (informan utama)	Informan 3 (informan utama)	Informan 4 (informan utama)	Informan 5 (informan utama)	Informan 6 (informan kunci)	Informan 7 (informan pendukung)
								hukumannya
7	Apakah dilakukan briefing HSE & sistem produksi makanan terhadap karyawan produksi?	Ada, pagi hari sama selesai masak... paling mba desi bilang semangat, apd, kalo udah selesai paling ada keluhan atau masalah yang ingin disampaikan.	Ada dilakukan 2x sehari... diingetin pake masker, pas selesai ditanya kompor-kompor ada yang mati ga.	Ada 2 kali sehari.... sebelum pengolahan sama setelah pengolahan,,	Ada, sebelum pengolahan sama jam setengah dua belas sebelum pelayanan....	2x sehari, dikasih tau pake sarung tangan jangan lupa	Hmm.... ada biasanya sama desi bagian GA.	
8.	Bagaimana cara Bapak/ ibu dalam penggunaan alat masak (talenan dan pisau) apakah ada pemisahan untuk masing-masing jenis bahan?	Ada, paling yang dipisah Cuma buah doang yang dipisah	Ada, tapi yang dipisah cuma buah aja.. selebihnya jadi satu tapi kita punya talenannya banyak ada 8.	Cuma buah aja yang dipisah... kita punya talenan banyak tapi kalo untuk sayur, hewani nabati tidak dipisah.	Penggunaannya talenan sama pisau tidak ada pemisahan paling buat yang potong buah aja sih.....	Sama aja, yang beda cuma yang untuk buah		Sejauh ini sih masih sama yaa.. belum ada pembedaan.. paling Cuma buah aja.. tapi mereka setiap abis pakai langsung di cuci..